**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Науково-методичною радою Державного університету «Житомирська політехніка»

протокол від 25. 10. 2023.р. №11

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

**для самостійної роботи**

**з навчальної дисципліни**

**«Барна справа»**

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»

спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

факультет бізнесу та сфери обслуговування

(назва факультету)

кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

(назва кафедри)

Рекомендовано на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

(назва кафедри)

25. 10. 23р. протокол № 11

Розробник: старший викладач ЖАБРОВЕЦЬ Людмила

(науковий ступінь, посада, ПРІЗВИЩЕ, власне ім’я)

Житомир 2023

Методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни «Барна справа» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» – Житомир, Державний університет «Житомирська політехніка», 2023 – 29 с.

Рецензенти:

Ігор БУРАЧЕК, к.е.н., доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій

Світлана БІРЮЧЕНКО, к.е.н., доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій

Затверджено на засіданні кафедри

туризму та готельно-ресторанної справи

25.10. 2023., протокол № 11

ЗМІСТ

|  |  |
| --- | --- |
| Вступ | 4 |
| Тема 1. Історія виникнення барів. Класифікація барів | 5 |
| Тема 2. Характеристика різних типів барів | 6 |
| Тема 3. Організація постачання в барах | 6 |
| Тема 4. Організація праці обслуговуючого персоналу бару | 6 |
| Тема 5. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів | 7 |
| Тема 6. Матеріально-технічне забезпечення барів | 7 |
| Тема 7. Асортимент та призначення посуду, інструментів, інвентарю бармена | 8 |
| Тема 8. Організація обслуговування відвідувачів у барі | 8 |
| Тема 9. Способи подавання продукції в барах | 9 |
| Тема 10. Організація роботи сомельє | 9 |
| Тема 11. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв | 9 |
| Тема 12. Асортимент і характеристика зм’якшуюче – згладжуваль-них компонентів | 10 |
| Тема 13. Класифікація змішаних напоїв | 10 |
| Тема 14. Характеристика та асортимент модифікаторів | 10 |
| Тема 15. Основні правила приготування та оформлення напоїв | 11 |
| Тема 16. Характеристика та технологія приготування аперитивів | 11 |
| Тема 17. Характеристика та технологія приготування коктейлів – диджестивів | 12 |
| Тема 18. Характеристика та технологія приготування вершково – десертних коктейлів, довгих змішаних напоїв | 12 |
| Індивідуальні завдання | 13 |
| Рекомендації щодо виконання індивідуальних завдань | 13 |
| Зразки тестових завдань | 14 |
| Контрольні питання з дисципліни | 23 |
| Рекомендована література | 27 |

**ВСТУП**

**Метою дисципліни**  «Барна справа» є надання студентам комплексу спеціальних знань щодо організації роботи та обслуговування споживачів у барах, організації роботи сомельє та обслуговування гостей винами; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування.

**Завданнями дисципліни** є систематизування теоретичного матеріалу, активізування пізнавальної діяльність студентів, формування здатності самостійно мислити, проявляти ініціативу, користуватися інформаційними джерелами; формування уміння та навичок застосовувати різні методи сервісної політики залежно від контингенту споживачів, яких обслуговують, класу та матеріальної бази закладу ресторанного господарства, готувати торговельні приміщення до обслуговування; опанувати техніку і технологію приготування та подавання змішаних напоїв; надавати певні послуги з високою якістю обслуговування.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

**Загальні:**

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки в технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11.Здатність спілкуватися іноземною мовою.

**Спеціальні:**

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб‘єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних та додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб‘єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

**Завдання до самостійної роботи**

**Модуль 1. Особливості організації та функціонування барів**

**Тема 1. Класифікація барів**

1. Прослідкуйте історію виникнення і розвиток барів з XVIII століття і до сьогодення.
2. Розкрийте склад та дайте характеристику приміщенням барів різних класів.
3. Додаткові послуги, що надаються споживачам у барі.
4. Які умови та строки реалізації продовольчих товарів, кулінарної та кондитерської продукції, що реалізується в барах.
5. Що означає поняття “бар”?
6. Назвіть різновиди барів.
7. Укажіть склад приміщень бару.
8. Яке призначення складської групи приміщень?
9. Які приміщення об’єднує виробнича група?
10. Опишіть призначення торговельної групи приміщень та їх склад.
11. Назвіть обов’язкові приміщення бару вищого та першого класів.
12. Які додаткові послуги надаються споживачам у барі?
13. Укажіть умови та строк реалізації молока пастеризованого, вершків, тістечок із білково-збивним кремом?

**Тема 2.** **Характеристика різних типів барів**

1. Визначіть класифікацію барів різних типів.
2. Охарактеризуйте асортимент продукції гриль-барів.
3. Дайте детальну характеристику інтер’єру пивного бару.
4. Які особливості організації обслуговування у снек-барах?
5. Назвіть асортимент продукції коктейль-барів.
6. Які ознаки визначають спеціалізацію барів?
7. Прослідкуйте логічний стан розвитку барів по Україні та м. Житомир.
8. Дайте характеристику асортименту напоїв у винному барі.
9. Які закуски пропонуються в снек-барах?
10. Дайте характеристику скай-бару.
11. Які ознаки визначають спеціалізацію диско-бару?

**Тема 3.** **Організація постачання в барах**

* + - 1. Опишіть у яких випадках складають акт на виявлення відхилення в якості під час приймання продовольчих товарів і кулінарної продукції?
      2. Розкрийте правила приймання продовольчих продуктів у закладах ресторанного господарства?
      3. Які особливості і правила приймання кулінарної продукції у філіях закладів ресторанного господарства?
      4. Виділіть основні вимоги до складання акту про відхилення в якості та кількості під час приймання товару?
      5. Дайте характеристику складській групі приміщень у барі.
      6. Охарактеризуйте виробничі приміщення бару.
      7. Дайте детальну характеристику торговельній та адміністративній групі приміщень бару.
      8. Дайте характеристику складській, транзитній формі доставки товарів в бари.
      9. Порівняйте централізовану, децентралізовану форму доставки товарів в бари.
      10. Якими документами оформляється нестача товару при прийманні в барі?
      11. Назвіть відповідальних осіб при прийманні товарів у барі.

**Тема 4.**  **Організація праці обслуговуючого персоналу бару**

1. Розкрийте основні правила обслуговування гостей.
2. Назвіть порядок і форми розрахунку з гостями.
3. Дайте характеристику винній карті, правилам її оформлення.
4. Дайте характеристику барній карті, правила її оформлення
5. Дайте характеристику прейскуранту, правила її оформлення
6. Вкажіть вимоги санітарної підготовки торговельної зали бару.
7. Назвіть асортимент та правила подавання страв, закусок, десертів, напоїв барів залежно від типу бару.
8. Як називається перелік страв і напоїв, що пропонує відвідувачам заклад ресторанного господарства?
9. Який документ регламентує перевірки дотримання правильного ціноутворення у барі?
10. Назвіть правильну послідовність запису напоїв в карті напоїв бару.
11. Вкажіть вимоги до оформлення вітрини бару.
12. Перелічіть і розкрийте сутність факторів, на які зважають при виборі музики в барі.

**Тема 5. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів**

1. Розкрийте основні правила обслуговування гостей.
2. Назвіть порядок і форми розрахунку з гостями.
3. Дайте характеристику винній карті, правилам її оформлення.
4. Дайте характеристику барній карті, правила її оформлення
5. Дайте характеристику прейскуранту, правила її оформлення
6. Вкажіть вимоги санітарної підготовки торговельної зали бару.
7. Назвіть асортимент та правила подавання страв, закусок, десертів, напоїв барів залежно від типу бару.
8. Як називається перелік страв і напоїв, що пропонує відвідувачам заклад ресторанного господарства?
9. Який документ регламентує перевірки дотримання правильного ціноутворення у барі?
10. Назвіть правильну послідовність запису напоїв в карті напоїв бару.
11. Вкажіть вимоги до оформлення вітрини бару.
12. Перелічіть і розкрийте сутність факторів, на які зважають при виборі музики в барі.

**Модуль 2. Матеріально-технічне забезпечення барів**

**Тема 6. Матеріально-технічне забезпечення барів**

1. Розкрийте призначення та функції барної стійки.
2. Вкажіть види та дайте характеристику теплового устаткування, що використовується за барною стійкою.
3. Як поділяють обладнання барів залежно від функціонального призначення?
4. Перелічіть механічне устаткування, що його використовують у барах.
5. Перелічіть холодильне устаткування, що його використовують у барах.
6. Назвіть основне теплове устаткування, що його використовують у гриль-барах.
7. Вкажіть функції верхньої барної стійки щодо споживачів.
8. Вкажіть призначення нижньої барної стійки.
9. Назвіть асортимент столової білизни, що використовується в барах.
10. Де зберігаються основні запаси барного скла на барі?

**Тема 7. Асортимент та призначення посуду, інструментів, інвентарю бармена**

1. У чому полягає класифікація скляного посуду?
2. Дайте характеристику келихам для вин.
3. Назвіть види металевого посуду, що використовується в барах.
4. Назвіть аксесуари для подавання змішаних напоїв.
5. З яких основних частин складається шейкер?
6. Вкажіть призначення стрейнера.
7. Назвіть посуд, в якому подається коньяк та бренді на диджестив.
8. Якого об’єму чарки використовуються для подавання горілки?
9. В якому посуді подають міцні алкогольні напої з льодом?
10. Назвіть правила безпечної експлуатації шейкера.
11. Розкрийте призначення кокотниць та кокільниць.
12. Вкажіть призначення гейзера.

**Модуль 3. Організація обслуговування відвідувачів в барах**

**Тема 8. Організація обслуговування відвідувачів у барі**

1. Розкрийте порядок приймання замовлення в барі.
2. 2.Охарактеризуйте процес виконання замовлення в барі.
3. Які способи розрахунку з гостями існують в барах?
4. Які методи обслуговування застосовуються в барі?
5. Охарактеризуйте вимоги до оформлення меню.
6. Назвіть спеціальні карти, що їх використовують у барах.
7. Назвіть порядок запису у спеціальній карті пива.
8. Назвіть порядок запису у спеціальній карті кави.
9. Назвіть порядок запису у спеціальній карті коктейлів.
10. Вкажіть правила миття посуду, інвентарю, інструментів в барі.

**Тема 9. Способи подавання продукції в барах**

1. Опишіть способи обслуговування гостей в барах.
2. Вкажіть правила роботи із тацею.
3. Назвіть черговість подавання страв при виконанні замовлення.
4. Розкрийте правила подавання червоних вин.
5. Вкажіть особливості подавання білих вин.
6. Назвіть асортимент посуду для подавання солодких страв.
7. Перелічіть асортимент посуду, в якому подають гостям міцні алкогольні напої.
8. Вкажіть асортимент посуду, в якому подають гостям молочні коктейлі.
9. Який посуд використовується для подавання гостям холодних страв та закусок.
10. Дайте характеристику та вкажіть призначення крюшонниці.
11. Розкрийте етапи підготовки бару до проведення бенкету.

**Тема 10. Організація роботи сомельє**

1. Дайте кваліфікаційну характеристику сомельє.
2. Вкажіть обов’язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.
3. Розкрийте психологічні аспекти роботи сомельє.
4. Розкрийте значення декантації та дайте характеристику основним її етапам.
5. Дайте характеристику винам, у яких виникає осад.
6. Охарактеризуйте обладнання для декантації вина.
7. Розкрийте класифікацію вин?
8. Дайте характеристику білим винам.
9. Дайте характеристику червоним сухим винам.
10. Які вина відносяться до ароматизованих?
11. Які вина відносяться до ігристих?

**Модуль 4. Загальні правила приготування змішаних напоїв**

**Тема 11. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв**

1. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення віскі.
2. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення коньяку.
3. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення джину
4. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення рому.
5. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення горілки.
6. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення шампанського.
7. Вкажіть технологію виготовлення спирту.
8. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення червоних вин.
9. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення білих вин.
10. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення настоянок.
11. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення бренді.
12. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення бальзамів та біттерсів.
13. Дайте характеристику світлим та темним сортам пива.

**Тема 12. Асортимент і характеристика**

**зм’якшуюче–згладжувальних компонентів**

1. Дайте характеристику мускатним винам.
2. Розкрийте процес виготовлення шипучих та газованих вин.
3. Вкажіть класифікацію плодово-ягідних вин.
4. Охарактеризуйте кріплені вина.
5. Які напої відносять до слабоалкогольних?
6. Дайте характеристику безалкогольним напоям.
7. Охарактеризуйте ароматизовані вина.
8. Дайте характеристику білим сухим столовим винам.
9. Дайте характеристику червоним сухим столовим винам.

**Тема 13. Класифікація змішаних напоїв**

1. Дайте класифікацію змішаним напоям залежно від об’єму порції?
2. Яка класифікація змішаних напоїв за температурою подавання?
3. Розкрийте поділ змішаних напоїв за вмістом спирту?
4. Назвіть вина, які використовуються в якості наповнювачів для змішаних напоїв?
5. Яке морозиво називається м’яким?
6. Розкрийте технологію приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк», «бленд».
7. Вкажіть технологію приготування змішаних напоїв способом «Стір», «міксер», «мадл», «леєр».

**Тема 14. Характеристика та асортимент модифікаторів**

1. Вкажіть призначення модифікаторів при приготуванні змішаних напоїв?
2. Назвіть асортимент модифікаторів.
3. Розкрийте призначення харчових есенцій?
4. Вкажіть способи використання в якості модифікатора цитрусових.
5. Які особливості використання як модифікатора спецій, прянощів, приправ, шоколаду?
6. Назвіть особливості застосування у міксології рідких модифікаторів.
7. Вкажіть призначення емульгаторів при приготуванні змішаних напоїв?
8. Дайте характеристику молочній групі емульгаторів.
9. Які вимоги санітарії щодо використання яєць при приготуванні змішаних напоїв.
10. Вкажіть правила використання яєчних білків при приготуванні змішаних напоїв.

**Тема 15. Основні правила приготування та оформлення напоїв**

1. Розкрийте класифікацію змішаних напоїв залежно від об’єму порції.
2. У чому полягають способи підготовки та використання гарнірів до змішаних напоїв.
3. Перелічіть посуду для подавання молочних коктейлів.
4. Назвіть інвентар для приготування змішаних напоїв.
5. Опишіть правила роботи з барною ложкою.
6. Вкажіть правила безпечної експлуатації шейкера.
7. Дайте характеристику ароматизаторам та підсолоджувачам, що використовуються в міксології.
8. Дайте характеристику групі напоїв, які готуються великою порцією.
9. Охарактеризуйте наповнювачі, які використовуються в міксології.
10. Вкажіть способи подавання гарнірів до змішаних напоїв.

**Тема 16. Характеристика та технологія приготування аперитивів**

1. Які напої відносяться до аперитивів?
2. Назвіть вимоги міксології до смаку аперитивів.
3. Вкажіть правила приготування коктейлів - аперитивів.
4. Розкрийте асортимент та вкажіть технологію приготування міцноалкогольних аперитивів.
5. Назвіть асортимент та вкажіть технологію приготування ароматичних коктейлів-аперитивів.
6. Назвіть асортимент та вкажіть технологію приготування винних коктейлів-аперитивів.
7. Назвіть асортимент та вкажіть технологію приготування слабоалкогольних коктейлів-аперитивів.
8. Назвіть асортимент та вкажіть технологію приготування безалкогольних коктейлів-аперитивів.
9. Розкрийте асортимент закусок до аперитивів.
10. Назвіть посуд, в якому подаються аперитиви.

**Тема 17. Характеристика та технологія приготування коктейлів – диджестивів**

1. Які напої відносяться до диджестивів?
2. Назвіть вимоги міксології до смакових якостей диджестивів.
3. Назвіть асортимент та розкрийте технологію приготування міцноалкогольних диджестивів.
4. Дайте характеристику шаруватим коктейлям, вкажіть вимоги до їх приготування.
5. Назвіть посуд, в якому подаються диджестиви.
6. До яких страв можна запропонувати лікер?
7. Який коньяк за терміном витримки подається на аперитив?
8. Назвіть два-три види алкогольних диджестивів.
9. Які алкогольні напої рекомендуються жінкам в якості диджестивів?

**Тема 18. Характеристика та технологія приготування вершково – десертних коктейлів, довгих змішаних напоїв.**

1. Дайте характеристику та вкажіть технологію приготування вершково-десертних напоїв.
2. Назвіть емульгатори, які використовуються для приготування вершково-десертних напоїв.
3. Назвіть асортимент гарнірів до вершково-десертних напоїв.
4. Які змішані напої є багатопорційними?
5. Назвіть асортимент гарячих змішаних напоїв.
6. Дайте характеристику пуншу.
7. Охарактеризуйте асортимент та вкажіть технологію приготування групових змішаних напоїв.
8. Вкажіть асортимент посуду, призначеного для подавання гарячих змішаних напоїв.

**ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ**

1. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючого бару у вашому місті.

2. Організація роботи коктейль-бару (на прикладі діючого підприємства)

3. Організація роботи гриль-бару (на прикладі діючого підприємства)

4. Організація роботи молочного бару (на прикладі діючого підприємства)

5. Організація роботи диско-бару (на прикладі діючого підприємства)

6. Організація роботи пивного бару (на прикладі діючого підприємства)

7.Організація роботи винного бару (на прикладі діючого підприємства)

8. Організація обслуговування бенкетів у барах.

9. Організація надання послуг з кейтерингу в діючих барах.

10. Інвентар для змішування напоїв.

11. Презентація мірного інструменту.

12. Інвентар для роботи з льодом.

13. Різновиди інвентарю для розкриття тари.

14. Презентація інвентарю для роботи з гарніром.

15. Презентування комплекту для роботи з яйцем.

16. Удосконалення організації виробництва у барах.

17. Удосконалення організації обслуговування гостей у барах.

18. Організація рекламної діяльності барв різних типів.

**РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ**

З метою набуття теоретичного та практичного досвіду у систематизації набутих знань з курсу «Барна справа» та його адаптації до дисциплін галузевого спрямуванні студенти повинні оволодіти правилами підготовки та презентації наукових повідомлень.

Науковеповідомлення складається на підставі проведеного дослідження, огляду літературних джерел з обраного напряму. У ньому повинні знайти висвітлення – поставлена гіпотеза, система доказів, вказана новизна та практичне значення отриманих результатів, опрацьовані інформаційні джерела. Презентація наукового повідомлення може супроводжуватися візуальними засобами.

Під час підготовки до виконання індивідуального завдання необхідно досконало опрацювати відповідні теоретичні питання, вивчити організацію праці на різних типах барів.

Оберіть одну із представлених тем, погодивши її із викладачем та розробіть презентацію на 10-15 слайдів.

**ЗРАЗКИ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Дайте визначення поняття "бар". | А. Заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент холодних і гарячих закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого об­слуговування споживачів.  Б. Заклад ресторанного господарства, де реалізують великий асортимент кави. " \*  В. Заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, у якому страви можуть подавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.  Г. Заклад ресторанного господарства з барною стійкою, що реалізує змішані, міцні алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські та булочні вироби, покупні товари.  Д. Заклад ресторанного господарства, де реалізують великий асортимент гарячих напоїв. |
| 2 | Укажіть тип бару, у якому поєднуються дві функції - обслуговування за барною стійкою та приготування страв у присутності відвідувача. | А. Снек-бар.  Б. Коктейль-бар  В. Молочний бар.  Г. Фітобар.  Д. Диско-бар |
| 3 | Який бар за характером планування нагадує театр у мініатюрі? | А. Фітобар.  Б. Снек-бар.  В. Винний бар.  Г. Бар-вар'єте  Д. Диско-бар. |
| 4 | Які бари для швидкого обслуговування розміщують у торговельних центрах, готелях, при вокзалах? | А. Гриль-бари.  Б. Десертні бари.  В. Танцювальні бари.  Г. Експрес-бари  Д. Диско-бари. |
| 5 | За якими критеріями здійснюється класифікація барів? | А. За асортиментом напоїв; призначенням; рівнем обслуговування і технічним оснащенням.  Б. За асортиментом напоїв і виробів; призначен-ням; рівнем обслуговування і номенклатурою послуг.  В. За асортиментом напоїв і виробів; рівнем обслуговування і технічним оснащенням.  Г. За вишуканістю; асортиментом напоїв і виробів; технічним оснащенням.  Д. За контингентом відвідувачів. |
| 6 | Асортимент продукції пивного бару (пабу) включає.... | А. До 5 найменувань пива, у т.ч. бочкове (кегове) та спеціальні закуски;  Б. До 10 найменувань пива та спеціальні закуски;  В. До 30 найменувань пива, у т.ч. бочкове (кегове) та спеціальні закуски;  Г. До 20 найменувань пива, у т.ч. бочкове (кегове).  Д. Пиво в асортименті, вино, міцні алкогольні напої. |
| 7 | Яке призначення нижньої частини барної стійки? | А. Прилавок, на який подаються напої.  Б. Прилавок, на який подаються кулінарні закуски та страви.  В. Місце розташування білдінг-лотка.  Г. Безпосереднє робоче місце бармена, де він знаходиться значний час, готуючи напої та обслуговуючи відвідувачів.  Д. Прилавок-вітрина. |
| 8 | Яке призначення блендера? | А. Для змішування фруктів та льоду з іншими складовими.  Б. Для подрібнювання льоду. ;  В. Для приготування фліпів.  Г. Для подрібнення прянощів.  Д. Для приготування крему. |
| 9 | Яке призначення гейзера (спеціальної насадки на пляшку)? | А. Для відділення напоїв від льоду.  Б. Для приготування спіралі з цедри фруктів.  В. Для безперервного наливання напоїв тонким струменем.  Г. Для створення окантовки на келиху.  Д. Для проціджування напою. |
| 10 | У якому посуді подають шаруваті коктейлі? | А. У чарках сауер ємністю 100 - 125 мл.  Б. У конусоподібних чарках ємністю 75- 100 мл.  В. У бокалах флюте ємністю 250 - 330 мл.  Г. У келихах ємністю 125 - 150 мл.  Д. В чашках. |
| 11 | У якому скляному посуді подають текілу? | А. У склянці звичайній об'ємом 200 мл.  Б. У стопці об'ємом 35 - 50 мл.  В. У склянці хайбол об'ємом 200 мл.  Г. У склянці малий тумблер об'ємом 160 мл.  Д. У пивних кружках. |
| 12 | Яке призначення менажниць у барі? | А. Для подавання гарячих закусок.  Б. Для подавання бутербродів.  В. Для подавання цукерок, дрібного печива.  Г. Для подавання салатів, овочів, соленого печива, горішків.  Д. Для подавання змішаних напоїв. |
| 13 | Яке призначення креманки на низькій металевій ніжці? | А. Для подавання суфле.  Б. Для подавання гарячих напоїв.  В. Для подавання морозива.  Г. Для подавання варення, джему.  Д. Для подавання коньяку. |
| 14 | Із якою метою використовують стрейнер? | А. Для подрібнення мускатного горіху.  Б. Для приготування гарячих змішаних напоїв.  В. Для проціджування коктейлів, які готують у змішувальній склянці.  Г. Для зберігання консервованих фруктів.  Д. Для подавання шампанського. |
| 15 | Хто є головною відповідальною особою у барі? | А. Менеджер (керівник) бару.  Б. Бармен 5-го розряду.  В. Бухгалтер.  Г. Метрдотель-сомельє.  Д. Бармен-офіціант. |
| 16 | Від чого залежить чисельність працівників бару? | А. Від кількості місць, тривалості роботи бару і навантаження на одного працівника.  Б. Від загальної площі бару, виду барної стійки, наявності танцювальної площадки.  В. Від місцезнаходження бару, стану під'їзних шляхів.  Г. Від частоти інвентаризації бару, виду бару, відповідальності кожного працівника на його ділянці роботі.  Д.Від контингенту відвідувачів. |
| 17 | Що входить в основні обов'язки бариста? | А. Вирішувати конфліктні ситуації в барі.  Б. Готувати, оформляти та подавати коктейлі.  В. Готувати та подавати каву.  Г. Допомагати бармену.  Д. Обслуговувати гостей в залі. |
| 18 | Назвіть документ, у якому зазначають права та обов’язки сторін із постачання продовольчих товарів: | А. Акт.  Б. Договір.  В. Декларація.  Г. Накладна.  Д. Усі відповіді правильні. |
| 19 | Як називається перелік страв та напоїв, які пропонує відвідувачам заклад ресторанного господарства? | А. Карта напоїв.  Б. Меню.  В. Барна карта.  Г. Коктейльна карта.  Д. План-меню. |
| 20 | Укажіть посуд, інвентар, інструменти, приладдя, що розмішують перед барменом при організації робочого місця бармена. | А. Білдінг (лоток для приготування коктейлів), мензурки різні, обробна дошка, обробні ножі.  Б. Посуд із заготівлями гарнірів, дошки для цитрусових і гарнірів із ножами і щипцями, алкогольні напої з гейзерами і дозаторами.  В. Бокали і чарки, тарілки і блюдця, попільнички, свізли і шпажки, картонні і паперові підставки під бокали, серветки, запас столового і роздаткового приладдя.  Г. Сифон із газованою водою, монетниця або ящик для грошей, рушничок для рук, серветки для протирання, папки меню або карти напоїв.  Д. Блендер, міксер, кавоварка. |
| 21 | Укажіть кваліфікаційні вимоги до бармена. | А. Бармен повинен мати здатність до швидкого перемикання уваги.  Б. Бармен повинен бути завжди чисто і бездоганно вдягненим, у начищеному взутті.  В.Знати техніку обслуговування споживачів за стійкою та у залі, іноземну мову міжнародного спілкування в межах міжнародного мінімуму, правила експлуатації реєстраторів розрахункових операцій.  Г. Бармен повинен бути серйозним, високим, дотепним, із почуттям гумору.  Д.Усі відповіді правильні. |
| 22 | Для полірування барного посуду використовують таку столову білизну: | А. Скатертини;  Б. Рушники;  В. Паперові серветки;  Г. Тканинні серветки;  Д. Усі відповіді правильні. |
| 23 | Де розміщуються відносно бармена шейкер, ример, джигер? | А. Праворуч.  Б. Ліворуч.  В. Перед ним.  Г. Позаду на барній стійці  Д. Усі відповіді правильні |
| 24 | Чи обов'язково наливати каву з кавоварки в підігріту чашку? | А. Так.  Б. Ні  В. Залежно від пори року.  Г. Каву краще насипати у кавник.  Д. Усі відповіді правильні |
| 25 | Як подають відвідувачу десерт (при обслуговуванні за столом)? | А. Салатник із десертом ставлять на підставну мілку столову тарілку і подають відвідувачу зліва лівою рукою.  Б. Креманки ставлять на відповідну підставну тарілку, кладуть десертну ложку і подають гостеві з правого боку. Під креманку кладуть кольорову паперову серветку.  В. Глибоку столову тарілку з десертом ставлять на мілку столову тарілку і подають гостеві з правого боку лівою рукою.  Г. Десертну тарілку з десертом ставлять на підставну мілку столову тарілку і подають гостеві з лівого боку лівою рукою, виставивши ліву ногу вперед.  Д. Гості самостійно отримують десерт на кухні. |
| 26 | Укажіть спиртний міцний напій, який виготовляють у Шотландії і Голландії, зброджуванням ячменю і яч­мінного солоду, його дистиляцією і витримуванням у дубових бочках. | А. Горілка.  Б. Коньяк.  В. Віскі.  Г. Текіла.  Д. Ром |
| 27 | Укажіть, що означає категорія коньяку "ОС". | А. Дуже старий.  Б. Марочний.  В. Колекційний, особливо високого ґатунку.  Г. Вищого ґатунку, витриманий 8-10 років.  Д. Ординарний |
| 28 | Дайте рекомендації щодо подавання білих столових вин. | А. Подають до страв із темного м'яса птиці, дичини та яловичини.  Б. Подають до жирних страв зі свинини, яловичини, баранини.  В. Подають до страв, приготовлених із білого м'яса птиці (курки або індика) та риби; до мідій, молюсків, паштетів, крабів.  Г. Подають до важких десертів, тортів, тістечок, морозива.  Д.Подають на диджестив. |
| 29 | Який напій називається змішаним? | А. Будь-який напій, що складається не менше як із трьох видів напоїв із врахуванням додаткових компонентів.  Б. Будь-який напій, що складається не менше як із двох видів напоїв із додаванням або без додавання додаткових компонентів.  В. Будь-який напій, що складається не менше як із чотирьох рідин без додавання ароматизованих компонентів.  Г. Будь-який напій, що складається не менше як із трьох рідин без додавання ароматизованих компонентів.  Д. Усі відповіді правильні |
| 30 | Дайте визначення поняття "гарнір" у міксології | А. Складові інгредієнти шаруватих коктейлів.  Б. Складові інгредієнти групових змішаних напоїв.  В. Легка закуска до змішаних напоїв.  Г. Гаряча закуска до змішаних напоїв.  Д. Усі відповіді правильні |
| 31 | На які класи поділяють бари за обсягом наданих послуг та рівнем культури обслуговування? | А. Вищий, перший.  Б. Люкс, вищий, перший.  В. Люкс, вищий, перший, другий.  Г. Вищий, перший, другий.  Д. Перший, середній, другий. |
| 32 | У якому барі не продають алкогольних напоїв? | А. У десертному.  Б. У гриль-барі.  В. У вітамінному.  Г. У танцювальному.  Д. У снек-барі |
| 33 | Визначте тип бару, який розташовується на першому поверсі готелю**.** | А. Снек-бар.  Б. Пул-бар.  В. Хол-бар.  Г. Скай-бар.  Д. Експрес-бар |
| 34 | У яких чарках подають горілку? | А. Об'ємом 50 мл.  Б. Об'ємом 150 мл.  В. Об'ємом 120 мл.  Г. Об'ємом 200 мл.  Д. Усі відповіді правильні |
| 35 | Яке призначення ваз багатоярусних? | А. Для подавання варення, джему, меду.  Б. Для подавання фруктів, печива, тістечок.  В. Для подавання крюшонів.  Г. Для подавання десертів.  Д. Для подавання заливних страв. |
| 36 | Яку форму мають бокали для ігристих вин? | А. Циліндра, флейти, високого тонкого конуса, широкої мілкої чаші (шале).  Б. Тюльпана, флейти, високого тонкого конусу, широкої мілкої чаші (шале).  В. Тюльпана, флейти, груші.  Г. Кубку, високого тонкого конусу, флейти.  Д. Усі відповіді правильні. |
| 37 | Із яких матеріалів виготовляють шейкер? | А. Зі срібла, харчової нержавіючої сталі, мельхіору, скла, пластмасу.  Б. Із харчової нержавіючої сталі, скла, пластмаси.  В. Із срібла, мельхіору, пластмаси, сталі.  Г. Із пластмаси, мельхіору  Д. Усі відповіді правильні. |
| 38 | Як підготовляє продукти бармен перед початком роботи? | А. Миє та чистить овочі, фрукти.  Б. Відварює рибу, рибопродукти, м'ясо.  В. Нарізує фрукти кружальцями, кубиками; цедру з лимонів нарізає стружкою; відкриває консервовані оливки, маслини.  Г. Готує паштети та форшмак.  Д. Усі відповіді правильні |
| 39 | У якому вигляді повинен знаходитись шейкер, доки ним не користуються? | А. У зібраному в вертикальному положенні.  Б. У зібраному в горизонтальному положенні.  В. У розібраному на полотняній серветці.  Г. Замоченим у воді.  Д.Усі відповіді правильні. |
| 40 | Для чого використовують блендер? | А. Для приготування соків фреш.  Б. Для гарнірів до коктейлів. - ,  В. Для приготування заморожених напоїв, коктейлів із фруктами, молоком, яйцем тощо.  Г. Для проціджування напоїв  Д. Усі відповіді правильні. |
| 41 | Укажіть міцний спиртний напій, який виготовляють із зброджених продуктів переробки цукрової тростини дистиляцією і подальшим витримуванням у дубових бочках. | А. Горілка.  Б. Коньяк.  В. Джин.  Г. Ром.  Д. Віскі. |
| 42 | Дайте рекомендації щодо подавання горілки та гірких настоянок у барі. | А. Подають до десертів.  Б. Подають до холодних і гарячих закусок.  В. Подають до страв із птиці та риби.  Г. Подають до морозива, солодких страв, кави та чаю.  Д. Використовують для приготування молочних коктейлів. |
| 43 | Дайте рекомендації щодо подавання червоних столових вин. | А. Подають до відвареної курки, смаженого курчати, відвареного язика.  Б. Подають до страв із темного м'яса, птиці (качки та гуски), свинини, телятини, яловичини та баранини.  В. Подають до страв з овочів, солодких страв, гарячих страв із риби.  Г. Подають до кави та чаю.  Д. Усі відповіді правильні |
| 44 | Укажіть температуру подавання вина виноградного сухого марочного червоного. | А. 6 - 8 °С.  Б. 10 - 12 °С.  В. 12-14 °С.  Г. 16-20 °С  Д. 35-40 С |
| 45 | Як подають каву чорну з молоком або вершками? | А. У карафі.  Б. У склянках хайбол.  В. У чайних чашках із блюдцями.  Г. У турочці.  Д. У кавових чашках із блюдцями |
| 46 | Укажіть тип бару, в асортимен-ті якого представлено всі групи змішаних напоїв у холодному і гарячому приготуванні, а міцні напої в них подають тільки порціями по 25, 35 або 50 мл. | А. Коктейль-бар.  Б. Молочний бар.  В. Пивний бар.  Г. Вітамінний бар.  Д. Усі відповіді правильні. |
| 47 | Укажіть ручний прилад для приготування змішаних напоїв. | А. Блендер.  Б. Блістер.  В. Шейкер.  Г. Кутер.  Д. Міксер |
| 48 | Для чого використовується склянка старомодна (олдфешен)? | А. Для подавання напоїв на основі молока, айс-крімів, міцних напоїв.  Б. Для міцних алкогольних напоїв із льодом, соків.  В. Для коньяку, виноградної горілки, міцних вин.  Г. Для коктейлів, соків, міцних напоїв із льодом.  Д. Для подавання шампанського. |
| 49 | Які страви повинні переважати в меню бару влітку? | А. Із овочів та фруктів.  Б. Із м'яса та м'ясопродуктів.  В. Із риби та рибопродуктів.  Г. Зі свіжого сиру та яєць.  Д. Усі відповіді правильні. |
| 50 | На якій стійці бара повинна розміщуватись кавова машина? | А. На нижній.  Б. На верхній.  В. На середній.  Г. Позаду бармена  Д. Усі відповіді правильні. |
| 51 | Із якою метою використовують білдінг-лоток? | А. Для запобігання розтікання напою по барній стійці.  Б. Для зберігання свіжих фруктів.  В. Для розміщення скляного посуду.  Г. Для розміщення барного інвентарю  Д.Усі відповіді правильні. |
| 52 | Укажіть міцний спиртний напій, який виготовляється зброджуванням зернової сировини та наступною по­двійною дистиляцією з шишкоягодами можевельнику (ялівнику). | А. Горілка.  Б. Коньяк.  В. Джин.  Г. Віскі.  Д. Ром. |
| 53 | Дайте рекомендації щодо подавання рому у барі | А. Подають як аперитив.  Б. Подають до страв із білого м'яса птиці, відвареного язика.  В. Подають до гарячих страв із риби, твердого сиру.  Г. Важкі види пропонують до чаю, легкі використовують для коктейлів, пропонують до бісквітів, горішків, шоколадних цукерок, кави.  Д. Подають на диджестив |
| 54 | Дайте рекомендації щодо подавання лікерів (міцних і десертних). | А. Пропонують до кави та чаю.  Б. Пропонують до масляних тортів, халви.  В. Рекомендують до холодних закусок із м'яса та риби.  Г. Рекомендують до страв зі свинини, яловичини та дичини.  Д. Подають як аперитив. |
| 55 | Які коктейлі є дообідніми та сприяють збудженню апетиту? | А. Молочні коктейлі.  Б. Овочеві коктейлі.  В. Коктейлі-діджестиви.  Г. Коктейлі-аперитиви.  Д. Усі відповіді правильні |
| 56 | Укажіть тип бару, у якому відвідувачам пропонують смажені у грилях курчата, шашлики, м'ясо великим шматком. | А. Снек-бар.  Б. Коктейль-бар.  В. Пивний бар.  Г. Гриль-бар.  Д. Молочний бар |
| 57 | У якому барі основою асорти-менту є холодні та гарячі страви, що мають солодкий смак (фрук-тові салати, солодкі страви на основі вершків, муси, самбуки, креми, морозиво, желе тощо) ? | А. У молочному.  Б. У вітамінному.  В. У десертному.  Г. У танцювальному.  Д. У коктейль-барі |
| 58 | Які алкогольні напої входять до асортиментного переліку аперитив-барів? | А. Вермут, віскі, джин, арманьяк, абсент, лікери.  Б. Вермут, сухе вино, горілка, коньяк, віскі, джин, наливки.  В. Вермут, ром, десертне вино, віскі, джин.  Г. Вермут, сухе вино, горілка, коньяк, віскі, джин із льодом.  Д. Усі відповіді правильні |
| 59 | У якому посуді подають содову, столову мінеральну воду? | А. У склянках для води.  Б. У кружках для крюшонів.  В. У глечиках ємністю 0,25 - 1,0 л.  Г. У кубках.  Д. Усі відповіді правильні |
| 60 | Яке функціональне призначення шейкера? | А. Для змішування та одночасного охолодження всіх компонентів напою.  Б. Для дозування інгредієнтів напою.  В. Для змішування, охолодження і короткочасного зберігання компонентів напою.  Г. Для подрібнення продуктів  Д. Усі відповіді правильні. |

**КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ**

***Перелік запитань до заліку:***

1. Визначення бару як закладу ресторанного господарства.
2. Розміщення барів.
3. Функції барів.
4. Форми обслуговування барів.
5. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції.
6. Характеристика різних типів барів.
7. Показники, що характеризують бари.
8. Характеристика складської, виробничої, торговельної, адміністративної груп. Нормативи площі у барах.
9. Особливості обслуговування в барах.
10. Комплекс послуг при обслуговуванні.
11. Склад і характеристика приміщень барів різних класів.
12. Умови та строки реалізації продовольчих товарів, кулінарної та кондитерської продукції, що реалізуються в барах.
13. Способи постачання сировини, продуктів.
14. Додаткові послуги, що надаються споживачам у барі.
15. Сучасні вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства продуктами.
16. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками в закладах ресторанного господарства.
17. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики.
18. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.
19. Асортимент та призначення металевого барного посуду.
20. Столова білизна: скатертини, серветки, рушники, ручники. Характеристика, призначення, матеріал виготовлення.
21. Психологічні, кваліфікаційні, гігієнічні вимоги до бармена.
22. Підготовка робочого місця бармена до початку роботи бару.
23. Обов’язки бармена та вимоги до його роботи.
24. Розміщення посуду, інвентарю, продукції за барною стійкою: зліва, перед барменом, праворуч.
25. Підготування бармена до роботи.
26. Необхідні елементи для підготування бармена до роботи.
27. Основні правила обслуговування гостей.
28. Порядок і форми розрахунку.
29. Соціально–психологічні проблеми які виникають в результаті діяльності менеджера барної справи.
30. Винна карта підприємства, правила її складання.
31. Формування винної карти залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства.

***Перелік запитань до іспиту***

1. Роль бармена у процесі обслуговування гостей.
2. Порядок приймання замовлення.
3. Процес виконання замовлення.
4. Основні правила обслуговування гостя.
5. Розрахунок з відвідувачами.
6. Правила роботи із тацею.
7. Черговість подачі страв при виконанні замовлення.
8. Технологія подавання порційних страв у порцеляновому, металевому посуді.
9. Підбір посуду для подавання холодних та гарячих закусок.
10. Технологія подавання десертів.
11. Характеристика збирання посуду дво- чи три тарілковим способом.
12. Подавання прохолоджуючих та алкогольних напоїв за столами.
13. Способи подавання десертів, гарячих напоїв.
14. Підготовка бару до проведення бенкету.
15. Техніка розрахунків бармена з відвідувачами.
16. Санітарно-гігієнічні та психофізіологічні вимоги до бармена.
17. Правила особистої гігієни бармена.
18. Охорона праці в барі.
19. Санітарно-гігієнічна підготовка торговельної зали бари.
20. Асортимент страв, закусок, десертів, напоїв барів та правила їх подавання залежно від типу бару.
21. Правила і способи прибирання використаного посуду.
22. Правила миття посуду, інвентарю, інструментів; утримання та зберігання.
23. Кваліфікаційна характеристика та підготовка сомельє.
24. Обов’язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.
25. Психологічні аспекти роботи сомельє.
26. Вимоги до отримання ступеню майстер сомельє.
27. Рекомендації щодо декантації певних видів вин. Обладнання для декантації. Технологічний процес декантації вина.
28. Спеціальні карти барів: чайна, сигарна, пивна. Прейскурант.
29. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових напоїв: горілки, настоянки, рому; віскі, джину, коньяку.
30. Технологія виготовлення спирту.
31. Класифікація, асортимент і характеристика різних видів вин.
32. Столові вина, характеристика асортименту.
33. Кріплені, десертні вина, їх характеристика.
34. Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.
35. Характеристика змішаних напоїв за призначенням, від об’єму порції, за вмістом спирту, за кількістю цукру, за об’ємом подавання, за температурою подавання.
36. Способи приготування змішаних напоїв.
37. Технологія приготування змішаних напоїв способом «білд».
38. Технологія приготування змішаних напоїв способом «шейк».
39. Технологія приготування змішаних напоїв способом «бленд».
40. Технологія приготування змішаних напоїв способом «стир».
41. Технологія приготування змішаних напоїв способом «міксер».
42. Технологія приготування змішаних напоїв способом «мадл».
43. Технологія приготування змішаних напоїв способом «леєр».
44. Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.
45. Емульгатори, що застосовуються у міксології.
46. Призначення модифікаторів. Використання модифікаторів. Характеристика рідких і твердих модифікаторів.
47. Характеристика продуктів, що входять у емульгаторну групу. Процес утворення емульсії. Технологія збивання білків.
48. Підбір посуду для подавання, основних складових напою для приготування різних типів змішаних напоїв: айс-крім, боул, бустер, крюшон, кулер, міст, ойстер, пафф, пунш, пуф, сангарі, сангрія, сбітень, слінг, тоді, фізи, фліп, хайбол, ег-ног, смеш, фікс, шраб.
49. Підбір посуду для подавання, основних складових напою для приготування різних типів змішаних напоїв: глінтвейн, грог, джулеп, дейзі, жженка.
50. Підбір посуду для подавання, основних складових напою для приготування різних типів змішаних напоїв: зомбі, заум, коблер, коллінз.
51. Підбір посуду для подавання, основних складових напою для приготування різних типів змішаних напоїв: кулер, міст, ойстер, пафф, пунш, пуф, тоді, фізи, фліп, хайбол, ег-ног, смеш, фікс, шраб.
52. Підбір посуду для подавання, основних складових напою для приготування різних типів змішаних напоїв: сангарі, сангрія, сбітень, слінг.
53. Підбір посуду для подавання, основних складових напою для приготування різних типів змішаних напоїв: тоді, фізи, фліп, хайбол, ег-ног.
54. Підбір посуду для подавання, основних складових напою для приготування різних типів змішаних напоїв: смеш, фікс, шраб.
55. Перелік безалкогольних компонентів для виробництва напоїв.
56. Характеристика групи коктейлів-аперитивів.
57. Технологія приготування асортименту коктейлів-аперитивів.
58. Характеристика та техніка приготування міцно алкогольних аперитивів.
59. Група ароматичних коктейлів – аперитивів.
60. Винні коктейлі – аперитиви.
61. Слабоалкогольні коктейлі – аперитиви.
62. Характеристика групи коктейлів-диджестивів.
63. Технологія приготування асортименту коктейлів-диджестивів.
64. Група коктейлів типу «Сауер». Група шаруватих коктейлів.
65. Характеристика змішаних алкогольних напоїв коротких.
66. Характеристика змішаних алкогольних напоїв довгих.
67. Група вершково-десертних коктейлів.
68. Групові змішані напої.
69. Коктейлі шаруваті: технологія приготування, способи подавання.
70. Напої на основі кави та чаю.
71. Умови та строки зберігання швидкопсувних продуктів.

**РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

**Нормативно-правові акти**

1. *Конституція* України від 28.06.1996 №254к/96-ВР.

2. *Господарський* кодекс України від 16.01.2003 №436-IV.

3. *Цивільний* кодекс України від 16.01.2003 № 435-IV.

4. *Податковий* кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.

5. *Закони* України:

5.1. "Про захист прав споживачів" від 12.05.91 № 1023- XII.

5.2. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР.

5.3. «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.1994. №4004-XII.

5.4. «Про застосування реєстрів розрахункових операцій» від 06.07.1995 № 265/95-ВР.

5.5. «Про рекламу» від 03.07.1996 № 270/96-ВР.

6. *Наказ* міністерства аграрної політики та продовольства України:

6.1. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590.

7. *Накази* Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України:

7.1. «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 24.07.2002 № 219.

7.2. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» від 03.01.2003 р. № 2.

7.3. «Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах»від 05.03.04 № 93.

8. *Збірник* нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ХДУХТ, 2003. – 488с.

9. *Збірник* рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності. - К.: А.С.К., 2000. – 848с.

10. *Збірник* правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. - 2-ге вид. та доповн. /Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.; Арій, 2013. – 1008с.

11. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96р. № 349.

**Державні стандарти**

12. *ДСТУ 3862-99* "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами). Затверджений і введений в дію наказом Держстандарту України від 26 березня 1999 р. № 163.

13. *ДСТУ 4281-2004* "Заклади ресторанного господарства. Класифікація" від 31.03.2004 № 59.

14. *ДСТУ* ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT) Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів.

15. *ДСТУ* ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) Системи управління якістю. Вимоги.

**Базова**

16. *Архіпов В.В.* Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. - 3-тє вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 342с.

17. *Архіпов В.В.* Організація ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов. - 4-те вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 280с.

18. *Архіпов В. В.* Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. / В. В. Архіпов. - 4-те вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 382 с.

19. *Мостова Л. М.*, *Новікова О.В., Ракленко І. М.* Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. – Х.: Світ Книг, 2019.- 657с.

20. *HoReCa:* Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2 : Ресторани / за ред. А. А.Мазаракі; авт.: А. А.Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 312с.

21.*Новікова О. В., Радченко Л. О., Вінніченко К. П., Льовшина Л. Д., Пивоваров П. П., Чубар Л. І.,* Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. – 411с.

22. Ощипок М.І., Пономарьов П.Х. Барна справа. Навчальний посібник. Львів, 2016.

23*. Проектування* закладів ресторанного господарства : підручник /А. А.Мазаракі, С. Л.Шаповал, О. М. Григоренко [та ін.]; за ред. А. А.Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 183с.

24. Ростовський В.С., Шамаян С.М. Барна справа: підручник. Київ. 2011.

25. Сало Я.М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів. 2017.

26. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. Львів.2018

**Допоміжна**

27. *Організація* обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге, перероб. і доп./ За заг. ред. проф. Н. О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557с.

28. *Радченко Л. О., Пивоваров П. П., Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Ніколаєнко-Ломакіна А. М.* Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2018. – 288с.

29. *П’ятницька Г. Т., П’ятницька Н. О.* Інноваційні ресторанні технології: Основи теорії. Київ: Кондор, 2015. – 250с.

**Інформаційні ресурси**

30.*Сайти:*

30.1. Видавництво[**ОЛДІ ПЛЮС**](http://ebooks.oldiplus.ua/)URL:<http://ebooks.oldiplus.ua/>

30.2.Офіційний сайт Міністерства освіти України URL:<https://mon.gov.ua/ua>

30.3. Офіційний сайт Інформаційно-правової системи ЛІГА:ЗАКОН URL: <https://www.ligazakon.ua/ua/>

30.4 Офіційний сайт Верховної Ради України URL:<https://www.rada.gov.ua/>

30.5 Освітній ресурс "Українська бібліотека LibreTexts**"** URL:

[**https://ukrayinska.libretexts.org/**](https://ukrayinska.libretexts.org/)

30.6 Посилання на електронні бібліотеки:

1. <https://culonline.com.ua/>

логин ztu\_polytech

пароль library

1. <https://online-condor.com.ua/>